

Hier und heute



Quark-Mousse-Schnitte mit Erdbeeren

Marcel Seeger zeigt, wie die Erdbeeren auf und in seine Quark-Mousse-Schnitte kommen und der Biskuitteig schön kompakt gelingt.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine eckige Backform von ca. 25 x 30cm

Zutaten für den Biskuitboden

- 4 Eier (Gr. M)
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 90 g Mehl Typ 550
- 35 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Die Backform mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Anschließend die Eigelbe unterheben, dann das Mehl und zuletzt in feinem Strahl die aufgelöste Butter zugeben. Alle Zutaten zu einem Biskuitteig verbinden, die fertige Masse in die Backform einfüllen und glattstreichen. Den Biskuitboden circa 20 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Biskuitboden in der Form abkühlen lassen.

Zutaten für die Quarkfüllung

- 4 Eigelbe (Gr. M)
- 130 g Zucker
- 850 g Magerquark
- 40 ml Limettensaft von 2 Bio-Limetten
- etwas abgeriebene Schale einer Bio-Limette
- 260 g geschlagene Sahne
- 7 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 900 g frische Erdbeeren, für die Dekoration in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen. Magerquark, Limettensaft und Limettenabrieb vorsichtig unterrühren. Eiweiße zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Erst die aufgeschlagene Sahne, dann den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren, zuletzt die aufgelöste Gelatine zur Bindung unterrühren. Die fertige Quarkfüllung in die Backform auf den Biskuitboden geben und glattstreichen. Die Quark-Mousse-Schnitte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben und anziehen lassen. Nach der Kühlphase die Oberfläche mit den geschnittenen Erdbeerscheiben dekorieren.

Tipps

- Zum Schluss etwas klaren Tortenguss über die Erdbeeren geben, so bleiben diese länger frisch und halten beim Schneiden besser zusammen.
- Wenn der Tortenguss fest ist, die Backform entfernen und die Schnitten in die gewünschte Größe schneiden.

Hier und heute

